



*Advent  
im Weingut*



*Geschenke für die Liebsten aussuchen,  
zu Hause kochen und Weine kosten...  
hier finden Sie schöne Ideen  
für den natürlichen Genuss.*



*Dieses Jahr laden wir  
vom 19. November bis 19. Dezember  
zu einer stimmungsvollen Ausstellung  
"Advent im Weingut"  
jeweils von Do.-Sa. 11-18 Uhr ein.  
Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben eine  
besinnliche Adventszeit und gesegnete Weihnachten.*

*Ihre Christine Bernhard, Bernd Pflüger  
und das ganze Weingutsteam*



*Aus der  
Adventsbäckerei*

Alle Zutaten aus Bioanbau, verpackt in Cellophantüten mit schönen Schleifen, zu bestellen bis zum 19. Dezember

Art. No. Preis

---

**WINTERTRÜFFEL**

8400 **Wintertraum Trüffel** 90 g 6,30 €  
der Klassiker mit Zimt und Orangen und ...

8460 **weiße Kaffeelikör Trüffel** 100 g 6,30 €  
Lebkuchen mit Nougat und Honigmarzipan  
in Schokohülle

---

**LEBKUCHEN UND CO.**

8550 **Bio Walnuß Elise** 70 g 3,30 €  
besonders edler Lebkuchen  
mit vielen Walnüssen

8450 **Dundee Cake** 80 g 3,50 €  
schottischer Früchtekuchen mit etwas Whisky,  
saftig und mürbe

---

**FEINES GEBÄCK**

selbstgebackene, aufwendige Lieblingsplätzchen

8510 **Hilda-Törtchen** 100 g 5,50 €  
Doppelplätzchen mit roter Waldfrucht-  
marmeladenfüllung

8560 **Feigen Dreispitz** 100 g 5,50 €  
mürbes Buttergebäck trifft auf orientalische Fruchtfülle

8570 **Bethmännchen** 100 g 5,50 €  
Mandelgebäck mit Rosenwasser

8540 **Mandel Nougat Raute** 100 g 5,50 €  
mit seltenem Mandelnougat

---

**CONFECT**

liebevoll komponiert, gerollt und gefüllt

8420 **Himbeer-Kokos-Kugel** 40 g vegan 2,20 €  
rosa-weißes Entzücken

8500 **Schokosterne** 100 g vegan 5,50 €  
Marzipan umhüllt von Zartbitterschokolade